

# FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

**SPECIALE**  
Champagne  
gastronomici  
e trasversali

**SFIZIOFOOD**  
I funghi  
nei piatti  
degli chef



**CHAMPAGNE**  
Maison Ruinart celebra  
l'innovativa second skin

# La **vocazione** marinara dell'ecclettico Dek

Bibi Monti

I piatti a base di salumi di pesce sono la proposta più caratteristica del locale che offre ai clienti esperienze sempre nuove con le proposte di Giulia Talanti. Il ruolo di Shark, fish bar & cocktail

**R**istorante ecclettico dall'animo marino. Così si definisce il Dek "locale di tutti e per tutti" come spiega il fondatore dell'Italian bistrot Francesco Secci. Situato nel cuore di Prato, in piazza delle Carceri, di fronte alla Basilica di Santa Maria di Giuliano da Sangallo, capolavoro artistico e monumentale del primo Rinascimento, Dek Italian bistrot è un diesel che ha avuto bisogno di tempo per arrivare a regime. Aperto nel 2014 innesta la marcia un paio d'anni più tardi dopo una ristrutturazione che gli ha permesso di diventare un punto di riferimento per la città toscana. Sviluppato su due sale, una affacciata sulla piazza e l'altra più intima e raccolta all'interno del locale, dispone anche di uno spazio esterno confortevole e facile da vivere grazie alla piazza che lo circonda.

Fin da subito la scelta è stata quella di puntare sui piatti di mare. Racconta Secci: "L'idea era di regalare alle persone un momento autentico da dedicare a se stessi facendo in modo che a quel momento corrispondesse una proposta gastronomica di identità ma anche confortevole, in cui il pesce fosse protagonista". Non semplici piatti ma qualche proposta innovativa che arriva da Shark, la bottega adiacente a Dek, dove sono stati sviluppati i salumi di pesce che fanno parte anche dell'offerta del locale. Stiamo parlando di Bresaola di tonno con aromi della macchia mediterranea e pepe di Sichuan, Lonzino di pesce spada affumicato al fumo di olive e aromatizzato al finocchietto selvatico, Roastfish cottura al naturale di un filetto di tonno rosso speziato- Soprassata di polpo naturale al fumo di olivo, Salsiccia di pesce -tonno del Mediterraneo e seppia, aromi del Chianti, sale Maldon e pepe di Sichuan- e Filetto di salmone scozzese marinato con sale di Maldon e zucchero, affumicato al legno di melo. I salumi nascono da una meticolosa ricerca della materia prima. Pesci e molluschi sono selezionati e lavorati con ricette all'interno di Shark con una grande attenzione ai condimenti come i sali di diversa provenienza, erbe aromatiche non comuni



e l'affumicatura realizzata grazie al fumo di legno di olivo e melo hanno dato vita a nuovi sapori innovativi, ma rispettosi della tradizione.

Accanto ai salumi la cucina del Dek offre proposte come i Paccheri alla soprassata di polpo e ristretto di pomodoro oppure il Lonzino di spada affumicato con zucchine al profumo di menta, e piatti più internazionali come il sushi o esperienze più pop come pizza o pane burro e acciughe. Secci, che alle spalle ha numerosi viaggi per il mondo alla scoperta di nuovi sapori, stili e mode, ha voluto una cucina con tecniche di preparazione tradizionali e nuove che si traducono in ricette mai ostentate, accostamenti di sapori e di ingredienti che a volte strizzano



**Un locale di tutti e per tutti, come lo definisce il fondatore Francesco Secci: si affaccia sulla piazza delle Carceri nel cuore di Prato e si sviluppa su due piani con uno spazio esterno. I piatti di mare sono il cuore della proposta gastronomica del Dek che ha ingranato la marcia dopo la ristrutturazione del 2016**



Al centro, il patron Francesco Secci con Giulia Talanti, classe 1995. La chef del locale di Prato propone una cucina mai banale con piatti come lo Spaghettono Martelli alle arselle viareggine e la Zuppa di moscardini, ma anche il maialino e il vitel tonnè preparato con Roastfish di tonno speziato cotto al naturale

un occhio all'Oriente, pizze leggere e gustose, senza dimenticare la norcineria di mare e salumi di pesce per sorprendere e conquistare. "È una cucina che volutamente spazia in vari ambiti per offrire ai nostri clienti esperienze sempre nuove. Le spezie e le erbe aromatiche in misura equilibrata valorizzano le diverse portate, con la carne ed il pesce protagonisti -spiega Francesco Secci- Le pietanze sono curate nella presentazione, seppure il cuore dell'esperienza da Dek è e sempre sarà il sapore". Il tutto accompagnato a una carta dei vini varia e trasversale curata dai sommelier Felice Carlone e Matteo Palmieri che spazia fra novità e produzioni classiche con uno spazio per Champagne e spumanti. E poi c'è la Borgogna e qualche sorpresa, ancora poco conosciuta.

A mettere in pratica le idee del proprietario ci pensa da quattro anni Giulia Talanti, classe '95 e tanta grinta, con esperienze al *Principe di Piemonte* di Sestrièrre, alla *Bottega del Buon Caffè* accanto ad Antonello Sardi e con Marco Stabile all'*Ora d'aria*. Talanti offre una cucina mai banale, fatta per stupire e per godersi ogni attimo di gusto senza rinunciare alla semplicità a partire dalle Alici del Mar Cantabrico con pane e burro fino alla Insalatina di baccalà con fagiolini all'occhio e bottarga Oro di Cabras, senza farsi mancare un buon fritto di mare o un nostalgico cocktail di gamberi. Degno di nota il Vitel tonnè alla maniera di Giulia Talanti preparato con il delizioso Roastfish di tonno speziato cotto al naturale. Tra i primi spicca lo Spaghettono Martelli alle arselle viareggine già sgusciate o la tradizionale Zuppa di moscardini nostrani con orzo perlato e bieta o, ancora, i Paccheri artigianali alla gallinella e fiori di zucca. Nei secondi è facile farsi tentare dalla Catalana con i crostacei del giorno o dalla Bistecca di bovini allevati allo stato brado. I piatti possono essere accompagnati anche dai cocktail di Manola Giusti che tra i signature propone l'*Americano* al velluto di birra, un cocktail composto da Vermouth di Prato Nunquam, Campari, Velluto di birra artigianale. 



### Il Dek Italian Bistrot

piazza delle Carceri 1/2  
59100 Prato  
tel. +39 0574.475476  
info@decanteristorante.it  
www.decanteristorante.it